

# T.H. Carménère

## PEUMO, 2017

### Notas del Enólogo

Peumo tuvo una cálida añada 2017 respecto a un año normal en el valle de Cachapoal. Un invierno con baja pluviometría, sumado a una menor inducción floral, disminuyó el rendimiento por hectárea, induciendo mayor concentración y color en la uva.

El periodo de maduración fue acompañado de altas temperaturas, siendo enero, un mes particularmente cálido, su temperatura máxima promedio fue de 32°C, situación que se mantuvo en febrero acelerándose de ésta manera la acumulación de azúcares. Pese a esto, en marzo, las temperaturas descienden, permitiendo postergar la cosecha, y con ello, una adecuada espera para la óptima madurez de los taninos tan necesarios en esta variedad.

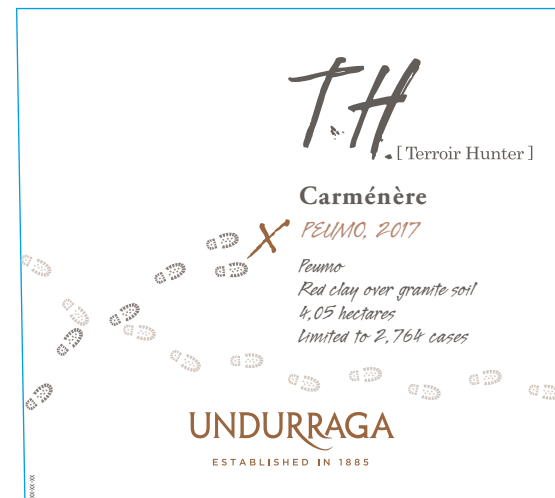
De profundo color carmín, este Carménère expresa gran personalidad y carácter frutal acompañado de sutiles notas herbales y especiadas propias de esta variedad.

En nariz muestra exuberantes aromas a frutos negros, frambuesa y ciruela con leves toques florales, cacao amargo y matiz balsámico. En boca resaltan sus taninos sedosos y aterciopelados, más maduros que la temporada anterior, lo que sumado a su acidez viva, generan una tensión equilibrada que le confiere textura y jugosidad. De Largo y vibrante final.

### Vinificación

Las uvas fueron cosechadas a mano, temprano en la mañana del día 12 de Abril. Luego, son trasladadas cuidadosamente a la bodega donde se realiza una rigurosa inspección sobre una mesa de selección, velando por que sólo racimos maduros y sanos pasaran al despalillado.

En una segunda mesa de selección, se retiran los granos aún sin madurar, demasiado asoleados o deshidratados. Tras la molienda, las uvas se sometieron a una maceración pre-fermentativa bajo condiciones anaeróbicas a 6-8°C por 8 días. La fermentación se realizó a 27°C – 28°C durante 14 días, efectuándose diariamente tres remontajes. El vino permaneció en contacto con sus lías y orujos por otros 17 días para potenciar su estructura. Posteriormente fue guardado en barricas de roble francés, 30% de ellas nuevas, y criado durante 12 meses.



### Notas Técnicas:

Acidez Total: 3,54 g/l  
PH: 3,52  
Azúcar Residual: 2,59 g/l  
Alcohol: 14,2 %

### Embotellado

22 de Octubre, 2018  
44.227 botellas producidas

Enólogo: Rafael Urrejola

**UNDURRAGA**

ESTABLISHED IN 1885

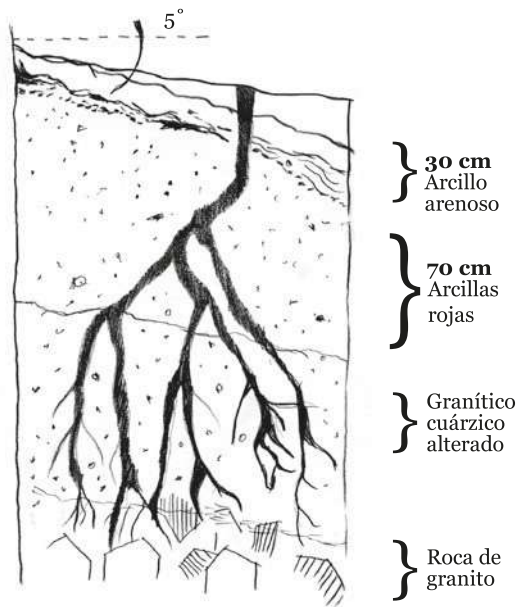
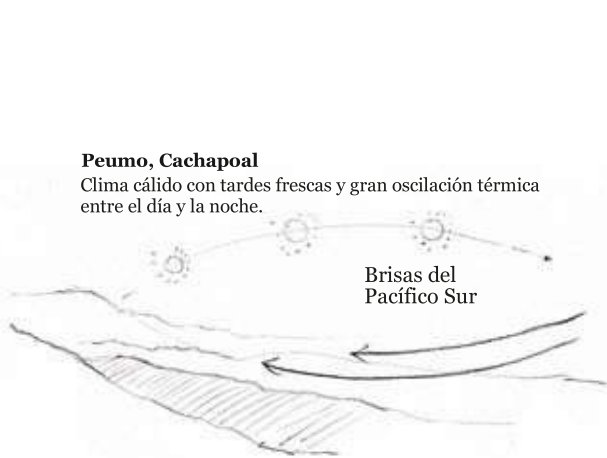
[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

## Viñedo

Las uvas provienen de un viñedo cuidadosamente seleccionado ubicado en Peumo, en la zona occidental del Valle del Cachapoal. Esta área posee un clima muy adecuado para el Carménère, ya que por su latitud las temperaturas son altas en gran parte del periodo de maduración, pero por su cercanía al Océano Pacífico, 58 km, y una leve influencia desde el Río Cachapoal que determina brisas suaves en las tardes de verano, permite que las uvas conserven mejor su acidez y por ende, un mejor frescor de los sabores y aromas en el vino.

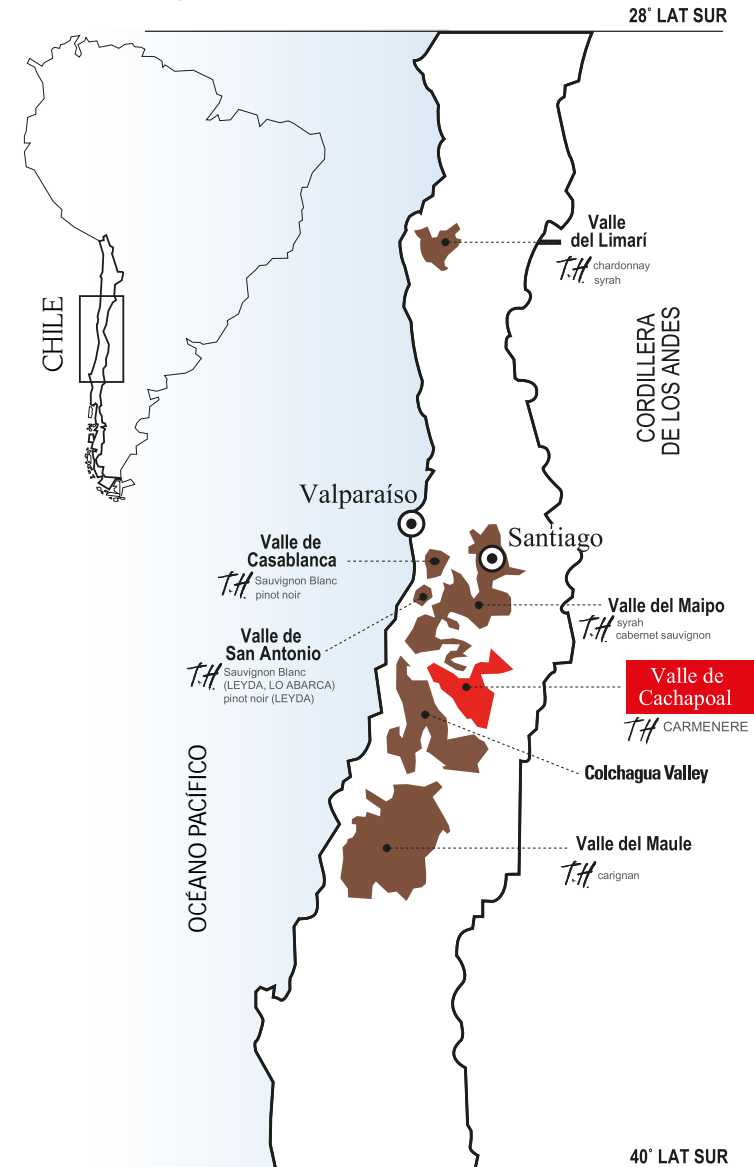
Nuestro viñedo está ubicado a 171 metros sobre el nivel del mar. Las vides están plantadas en un suelo con perfil de arcillas rojas de aproximadamente un metro de profundidad, el cual tiene la aptitud de retener la humedad y dejarla disponible para las raíces gradualmente durante la temporada y hasta el final de ésta. Bajo este perfil arcilloso, aparece la roca granítica en descomposición, de mayor drenaje, que permite que el exceso de humedad invernal y primaveral pueda drenar y así contribuir al mejor equilibrio de la planta.

Para este vino seleccionamos una pequeña parcela de bajo rendimiento, sometido a un estricto control de riego durante el periodo de maduración. El rendimiento fue de sólo 1.7 kilos por cada planta, lo que provee de la necesaria concentración para un vino con taninos sedosos y buen balance. Las vides fueron plantadas en 1998 a pie franco.



# T.H. Carménère

PEUMO, 2017



# UNDURRAGA

ESTABLISHED IN 1885

[www.undurraga.cl](http://www.undurraga.cl)

Si desea ubicar el origen de este cuartel, inserte las coordenadas:  
**Valle de Peumo** Latitud 34°18'41.09"S. Longitud 71°28'8"W  
en el servidor de mapas de internet de su preferencia.